



SCHRECKBICHL
COLTERENZIO

COLTERENZIO

Merlot, DOC Alto Adige

Alto Adige (Jižní Tyrolsko) je země protikladů. Sever a jih, němčina-italština, zasněžené hory a úrodná údolí, alpské a středomořské klima zde nachází symbiózu. Vzrušující mikrokosmos s obrovským potenciálem pro výrobu nanejvýš charakterních vín. Arcivévoda Sigismund, který obýval hrad Firmiano (Sigmundskron), nebyl první, který v 15. století oceňoval vína z Colterenzia. Již v roce 15 př. n. l. zde římský poutník Cornelius založil první vinice na kopci „Bichl“ (místní dialekt), které rodily vynikající vína. Cornelius založil také vinařství „Cornelianum“, které později dalo jméno místní vinařské vesnici Cornainano („Girlan“ podle místního dialektu), která je domovem Colterenzia.

V roce 1960 založilo 28 vinohradníků vinařské družstvo Colterenzio (Schreckbichl). Další vinohradníci z okolí se připojili později a dnes 290 členů družstva obhospodařuje 300 hektarů nejlepších poloh oblasti. Vinařství vede Luis Raifer, který je pionýrem vín nejvyšší kvality z Jižního Tyrolska. Je často nazýván „fanatikem kvality“. Jeho heslo zní: „Zpět ke kořenům“. Zaměřuje se na jedinečná, charakterní vína oblasti, té nejvyšší kvality. Jeho největší vína pochází z jeho vlastní vinice „La Foa“, (430 m. n. m.), která jsou jedinečná a dokazují maximální potenciál oblasti. Cílem Luise Raifera je, aby vína Colterenzia představovala autentický požitek a výraz regionu, a byla ambasadory lidí, kteří s láskou obdělávají horské vinice Jižního Tyrolska.



POPIS

Plná a intenzivní rubínová barva s vůní připomínající švestky, koření a lesní plody. V ústech plné, kulaté, vyzrálé s jemnou tříslovinou typickou pro Merlot. Víno, které nestaví na síle a hloubce, ale na krásné plnosti a eleganci. Potenciál k zrání 2 - 4 roky.

DOPORUČNÍ K JÍDLU

Vynikající ke steakům, k dušenému hovězímu či jehněčímu masu a tvrdým sýrům. Doporučuje se ale též k vegetariánským pokrmům s česnekem a čerstvými bylinkami. Podává se vytemperovaný na 16°C.

ODRŮDA

100 % Merlot

POLOHY

Girlan, Colterenzio, západní svahy, sprašovitě porfyrové půdy, 400 m. n. m.

VÝNOS

58 hl / ha

VINIFIKACE

Rmutace se slupkami hroznů probíhá v nerezovém tanku při 28 až 30°C. Malolaktické kvašení v nerezové a vysmaltované betonové tanku až do dosažení požadované jemnosti. Několik měsíců dozrává v lahvích.

ANALYTICKÉ HODNOTY

Alkohol 13,1 % obj.
Kyselina 4,8 g / l
Extrakt 25,2 g / l